

云つても残りわずかしかない。種を荒野にまいたのはい実はない。いい畑を作るために私達は学校に行つて学んでいるのであるから、今の義務はまず真剣に学ぶ事である。そして卒業後、栄養士の種をまき、その後も人々の為に励み立派な実を実のらせる様絶えず努力するのが私達が行うべき、又義務づけられた道ではなかろうか。お互いに励まし合い、有意義に時を過しましょう！。

工場実習を終えて

短食二の二 村 上 宋

工場に於る集団給食は、会社の主旨によりその形態は異つており、友達の話聞いても千差万別であつた。

工場実習でまず感じたことは、工場に於る集団給食は、人件費や光熱費が会社負担で材料の実費が食べる人の負担という形態が多いようで、値段よりずっと豪華なものであつた。年令差が相当あり、又地方から来ている人も多く、嗜好面の差もあるらしかつたが、案外残飯が少く、やはり現場に働くということによるエネルギー消費は大きいのであろう。労働の後の食事がおいしく何でも食べてしまうということは偏食を矯正する一つの良い方法であるが、やはり労働力を盛んにし作業能率を高めることが、工場給食の最も重要な目的の一つであるからには栄養的な面も十分考慮されなければならないはずである。私の従事した実習場では大体一食800カロリーであるとのことであつたが、白飯が多い割に副食量が少なく熱量は満たしていても食糧構成の上からは不十分ではなかろうかと思われた。

しかし中には御飯だけと麺類を食べる若い人もいたりして満腹感を覚える為に食べると考えている人も多いのではないかと思われ、栄養的に満足した献立を立てることも大切であるが食べてくれなければ何にもならないのであつて、食欲をそゝるものとする事と同時に栄養教育の重要性を痛感した。

次に、これはどこの実習場に行つても感ずることであるが、学校の理論と実際では相当差があるということである。

だが学校で学んだことは実際に役立たないというのは間違つていと思う。理論と実際の違う所はそのやり方である。理論では栄養的な面を十分考えた理想的な調理法を学ぶが実際は手間と費用の関係で理論通りにはいかない。しかし理論的なものがしつかりしておれば

次の段階として、ではどうすれば手間と費用をかけず少しでも理想的な調理法に近づけることが出来るかが考えられるだろう。その方法はいけないといった場合、「何故?」という理由がはつきりしていることが必要だと思うのである。

工場では、量的に多いので特にこのことを感じたのであるが、調理によつて失う栄養を少なくする為にはやはり理論を習得した上で調理方法も改善出来ると思う。

実習に行く目的の一つは理論を固執するのではなく、又実際のやり方にまかれてしまうということではなく、絶えず両者を対比させ理想に近い集団給食の在り方を考えることだと思う。

病院栄養実習を終って

我々の病院実習は、後期の試験が終つた翌月曜日から、即ち三月三日から行われた。

三月と云えばさも暖かそうであるが、どうして、どうして、オーバーに手袋、マフラーと云つた厳寒の出立ちである。朝八時半までに就業の体勢が出来て居らねばならぬから、七時半には、寮を出た。慣れないバスに乗つての通勤は、タフなはずの私をして、3kg程、軽くせしめたのであるから大変だつたのだろう。

先輩より、「栄養実習で、一番得ることの多いのは病院実習だ」と云うことを拝聴していたから、興味深々、大いに楽しみに、又期待していた訳である。

まず、実習病院での給食のメカニズムを、説明して載いた。全く複雑であり大変である。しかし反面、「栄養士として働くならば、やり甲斐のある職場だろうな」とあこがれを感じざるを得なかつた。

給食課長である、栄養士の先生から、「これから巣立つ、貴女方栄養士は、たゞ資格を持つただけのそれではなく、本当に身のある栄養士で社会に出て来て欲しい。栄養士たるべく自覚と実力を持つて……。その為には一にも勉強、二にも勉強、貴女方は勉強が足りぬ」と耳の痛い御言葉であつた。

確かに勉強不足であつた。まずオ一日目の特調室で一特別調理室の略、この病院には、食事療法を必要とせぬ病人も入院している訳で、これを一般食、食事療法の必要な病人の為の食事を特別食として区別し、この特別食は特調室で、四人の栄養士が調理することになつていた。「このヒロースは糖尿病患者の食事です。サツカリンと醤油で調味して下さ